

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе производственной (преддипломной) практики по
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая
подготовка
срок обучения 2 года 10 месяцев

1. Место производственной (преддипломной) практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Цели производственной (преддипломной) практики:

сбор практического материала к выпускной квалификационной работе;
адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности на предприятии;
формирование общих и профессиональных компетенций;
закрепление и совершенствование практического опыта, приобретенного в процессе обучения.

3. Структура производственной (преддипломной) практики

Подготовительный этап
Обработка и анализ полученной информации
Подготовка отчета по практике

4. Требования к результатам освоения производственной (преддипломной) практики

Процесс освоения производственной (преддипломной) практики направлен на формирование у студентов общих компетенций, включающих в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В ходе освоения программы производственной (преддипломной) практики студент закрепляет и совершенствует практический опыт по видам профессиональной деятельности, приобретенный в процессе обучения, и овладевает соответствующими им профессиональными компетенциями:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.4. В. Организовывать подготовку овощей, плодов и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 2.4. В. Проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 3.5. В. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий:
- ПК 3.6. В. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
- ПК 4.5. В. Проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 5.3. В. Организовывать и проводить приготовление холодных и горячих напитков.
- Организация работы структурного подразделения.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

5. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 4 недели, 144 часа.

6. Формы контроля

Итоговая аттестация: дифференцированный зачет.

7. Составитель: Леонова Светлана Александровна, преподаватель колледжа.